



## Poké bowl met ei in honing-sojasaus

avocado, sesam en ananasrijst

Deze week een heerlijke poké bowl geïnspireerd op Hawaii. Dit recept combineert ei in honing-sojasaus, komkommer, wortel, mais, avocado en een zoete topping van gedroogde ananas. Deze smaakvolle poké bowl is niet alleen eenvoudig te maken, maar ook een gezonde en voedzame maaltijd.

25 min | 825 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Bruine rijst	g	75	150	225	300
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Sesamzaadjes	g	10	20	25	40
Snack komkommertje	st	1	3	4	6
Wortel	g	100	200	300	400
Mais	g	100	200	300	400
Eieren	st	1	2	3	4
Gedroogde ananas	g	15	25	35	50
Avocado	st	0.5	1	1	2
<i>zelf toevoegen:</i>					
Sojasaus of tamari	el	1	2	3	4
Honing	tl	0.5	1	1.5	2
Olie	el	1	2	3	4

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de rijst in 7-9 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat de rijst een beetje afkoelen.
2. Meng in een kommetje de sojasaus, honing, limoensap naar smaak en de helft van de sesamzaadjes en zet opzij zodat de smaken kunnen intrekken.
3. Was de komkommertjes en wortel en schaaft of snijd in lange linten of in dunne plakjes. Doe de komkommer in een bakje en marineer met azijn en een schepje suiker of honing. Verhit olie in een bakpan en roerbak de wortel 3-4 minuten op een hoog vuur, voeg dan nog de uitgelekte mais toe en verwarm nog even mee.
4. Verwarm olie in bakpan. Kluts de eieren en bak een omelet. Voeg een deel van de honing-sojasaus toe. Schep de omelet uit de pan, snijd in reepjes en houd warm (je kunt ook de saus helemaal apart houden voor kritische eters aan tafel). Snijd of scheur de ananas flakes in kleinere stukjes. Verwarm dezelfde pan en roerbak de rijst met de ananas flakes enkele minuten op een hoog vuur.
5. Verdeel de gebakken rijst over de kommetjes en schep de omeletreepjes, wortel, mais, komkommer en avocado erbij. Verdeel de overgebleven sesamzaadjes en saus over de poké bowl.

*Tip: Je kunt ook de sesam door de rijst mengen. En houd vooral een beetje saus apart voor een lekkere dressing. Kinderen vinden het altijd leuk om hun eigen bowl samen te stellen, zet dus bakjes op tafel neer en laat ze zelf kiezen. Tip van vaste klant Tineke: Laat de ananas even zacht worden bij de rijst.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

